

МЕНЮ

#4

КОТОРОЕ
МОЖНО
ЧИТАТЬ

ПОВОД ОСТАНОВИТЬСЯ...
С 2004 ГОДА

ЗОЛОТО
БРАЗИЛЬСКОЙ
ЗЕМЛИ

С ЧЕГО
НАЧИНАЕТСЯ
КОФЕ?

ДЕВОЧКИ
ЛЮБЯТ
ШОКОЛАД

СКИДКА

ПРИ ПОКУПКЕ С СОБОЙ: -15% НА ВСЁ МЕНЮ,
-30% НА КОФЕ И ДЕСЕРТЫ ПОСЛЕ 20:00

Самое главное о КиШ

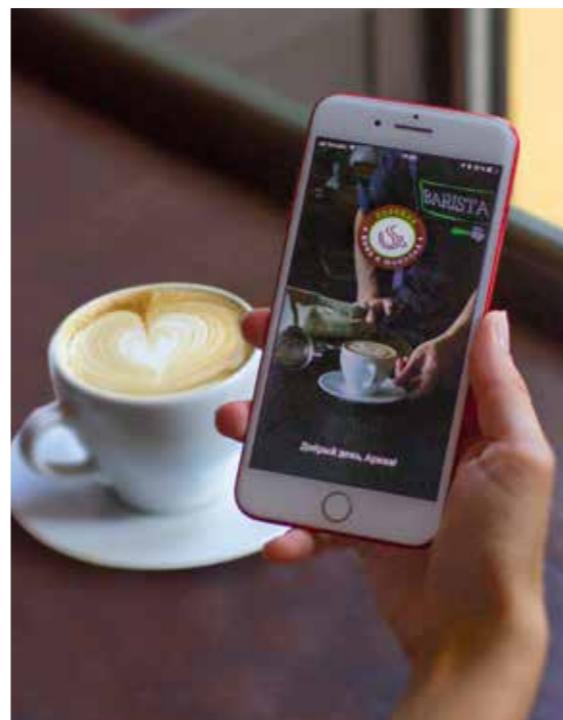
«О-о-осень осень! Ну, давай у листьев спросим!...» — напевала я, подбрасывая носком ботинка листья, желтые, бордовые, орехово-рыжие и малиновые. А они совсем не спешили подлетать вверх и как будто жались к земле. «Не спа-а-ать, лета-а-ать!» Мне и весело, и грустно одновременно. Грустно от мыслей «всё проходит, и лето тоже». А весело, потому что солнце отчаянно светит в пронзительно синем небе, а холодный утренний воздух так насыщен пряными запахами, что его, кажется, можно ложкой есть!

Хмм... ложкой есть. А еще ложкой можно есть наваристый фруктовый кисель! Его, кстати, я и буду сейчас вкушать... есть... пить? Не уверена, в глаголах, зато уверена в одном — моё утро начнётся в «Кофе и Шоколад», где я буду пить горячий вишнёвый кисель! Сейчас в КиШ новое меню, и всё такое интригующе-вкусное!

«И не надо меня упрекать в обжорстве», — вела я внутренний спор с воображаемым любителем диет и голоданий. «Я, скорее, Сибарит (Sybarite) — человек с изысканным вкусом. Ведь каждое блюдо в «Кофе и Шоколад» — создано для ценителей вкусной еды». После такого личного одобрения я прибавила шаг, предвкушая дегустацию нового меню.

«Но вот еще, почти гамлетовский вопрос, господин ценитель, — а ГДЕ мы сегодня будем сибаритствовать?» Я иду по проспекту и мысленно выбираю — в какую из кофеен сегодня зайти? Я люблю их все, потому что их можно выбирать по настроению — от стиль лофт до ар-нуво, и везде я могу найти гармонию.

Но я еще и любознательная! Поэтому сегодня я пойду в новое атмосферное место — территория кофе «M9 roasters» на Московской, 9. Там я смогу увидеть настоящий ростер, на котором обжаривают зёрна кофе из Бразилии (где много-много диких обезьян). Или попрошу приготовить зерно из Колумбии или Эфиопии. Словом, капризам и прихотям есть, где разгуляться! И если я пока не знаю, какой кофе сегодня возьму, то одно могу сказать точно — это первая кофейня в городе, где можно увидеть самый короткий путь от зеленого кофе до чашечки эспрессо. И что еще мне там нравится — это абсолютно новый формат, эклектичный интерьер и масса милых кофейных штучек, которые можно купить. Например, стильную домашнюю кофемолку или пачку кофе свежей обжарки. Или две — маме в подарок. Да, и для неё кофейные зерна помолят (бесплатно!), чтобы мама могла кофе заваривать прямо в чашечке.



И тут мелодично звякнул мой телефон. Вот ведь теплотический сеанс! Мобильное приложение «Кофе и Шоколад» сообщает мне, что сегодня на территории кофе я могу получить свой желанный вишнёво-яблочный штрудель по акции бесплатно к ланчу! Вот теперь я знаю, где и как с пользой применить свои бонусы.

А у вас тоже есть бонусная карта, друзья мои? Тогда просто скачайте приложение из AppStore или Play Market и будете видеть всю историю своих гурмэ-покупок, все новости про акции и еще массу полезных опций.

«Так. Стоп! Я ведь могу пригласить своих друзей в это приложение и они получат свои бонусы в качестве приветствия. А с друзьями надо делиться приятными вещами... или делами». В общем, друзья мои, ловите приглашение и QR-код. И пусть у вас тоже будет море поводов встретиться в «Кофе и Шоколад!»

А я всегда буду рада вас видеть!

Ваша Дарья Ермолаева, редактор и маркетолог сети кофеен «Кофе и Шоколад»

App Store



Play Market



СКИДКА ПРИ ПОКУПКЕ С СОБОЙ: -15% НА ВСЁ МЕНЮ,
-30% НА КОФЕ И ДЕСЕРТЫ ПОСЛЕ 20:00

СТР. 4-5
ЗАВТРАКИ



СТР. 8-11
КОФЕ



СТР. 12-13
ЗОЛОТО БРАЗИЛЬСКОЙ
ЗЕМЛИ



СТР. 16-17
ГЛИНТВЕЙНЫ
И КИСЕЛИ



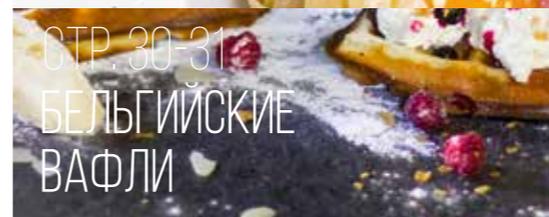
СТР. 20-21
САЛАТЫ



СТР. 24-25
ПАСТА



СТР. 30-31
БЕЛЬГИЙСКИЕ
ВАФЛИ



СТР. 34-35
ДЕВОЧКИ ЛЮБЯТ
ШОКОЛАД



СТР. 6-7
С ЧЕГО НАЧИНАЕТСЯ
КОФЕ?



СТР. 14-15
ЧАИ



СТР. 18-19
ОВЕРШЕЙКИ
И НАПИТКИ



СТР. 22-23
СУПЫ



СТР. 26-27
ГОРЯЧИЕ
БЛЮДА



СТР. 32-33
КРЕПЫ



СТР. 36-37
ДЕСЕРТЫ
И МОРОЖЕНОЕ



Завтраки

по будням до 12:00
по выходным до 14:00
с одним из напитков:
американо, капучино,
чай, кофе

250 P

ТОСТ СО СПАРЖЕЙ, ЯЙЦОМ
ПАШОТ С ГОЛЛАНДСКИМ
СОУСОМ И ИКРОЙ ТОБИКО / 250 г



СЫРНИКИ **ХИТ!** 100 P
170 г

Добавьте к сырникам: 50 P
50 г

Соус малиновый
Соус вишневый
Сгущенное молоко
Сметана
Мед

КАША (РИС, ОВСЯНКА) 100 P
230 г

ДРАНИКИ С БЕКОНОМ / 300 г
Картофельные драники, бекон,
яйцо пашот, витаминный салат



ГЛАЗУНЯ С ВЕНСКОЙ

СОСИСКОЙ / 390 г
Яичница-глазунья, венские
сосиски, картофельные дольки,
лобио, томат и салат Латук



ОМЛЕТ С ТОМАТАМИ
И ГРИБАМИ / 340 г **ХИТ!**
Омлет, вяленые томаты, бекон,
шампиньоны и лук. Подается
с бельгийской вафлей



ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА КАКОЙ-НИБУДЬ
ИНГРЕДИЕНТ, ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ
НАМ ОБ ЭТОМ.



С чего начинается кофе?

«Никто не может понять истины, пока не вкусит кофейного пенного блаженства» - Кадир, 1587 г.



ИСТОРИЯ

Дом, где расположилась территория кофе, имеет богатую историю. Общая площадь 170 кв.м. Здание было выстроено купцом-книготорговцем Д.М. Вакуровым в 1825 году. Здесь же была и первая в Саратове книжная лавка. Сегодня мы будем вершить новую историю этого здания, только на этот раз в воздухе пространства будет витать не запах книжных переплетов, а аромат кофейного зерна.

«4-АЯ КОФЕЙНАЯ ВОЛНА» НА ПОРОГЕ ОТКРЫТИЯ
А знали ли Вы, что кофейная история делится на 4 этапа, именуемые «кофейной волной» на языке бариста?

Первая волна начиналась с основания традиционных кофейен в послевоенной культуре и доступного кофе для каждого, с распространения растворимого кофе. Вторая волна связана с появлением крупных брендов, которые заложили основы системного развития сегмента массового потребления. С приходом третьей волны появилась тенденция развития независимых кофейен, фокусирующихся на качестве кофе, а также в проведении мировых кофейных чемпионатов. Богатый опыт работы в кофейной индустрии навел нас на мысль о том, что истинное «кофейное блаженство» можно познать лишь через раскрытие всей вкусовой палитры зерна. Кофейная культура, как и многие другие индустрии, не стоит на месте. Ее историческое приключение продолжается нахлынувшей «4-ой кофейной волной», в которую мы погружаемся с азартом. Она направлена на общение с Гостем, понимание его потребностей и правильное умение предложить и посоветовать именно то, что ему нужно. Вдохновляясь этой идеей, мы создали для вас первую ростерию в городе, на площадке которой раскрываются все тайны кофейной культуры, начиная от рождения зерна до аромата в кофейной чашке.

Многие люди в наше время не представляют своей жизни без ароматной чашечки кофе. В повседневной суете «кофейный эликсир» становится для нас источником бодрости и вдохновения. Это известно еще с древних времен, когда в далекой жаркой Эфиопии, в горной местности под названием Каффа, молодой пастух Калди заметил те самые красноватые ягоды, приносящие бодрость и прилив сил. Он рассказал об удивительных ягодах своим родственникам и друзьям, и скоро весть о них разлетелась по всей округе. В Европе же кофе появился в далеком 17 веке благодаря вездесущим венецианским купцам. Европейцам было достаточно одного глотка крепкого, ароматного кофе для признания его благородным напитком. На сегодняшний день кофейная индустрия достигла гигантских масштабов. В этой отрасли заняты свыше 20 млн. человек по всему миру, и мы не стали исключением. Начиная с 2004 года, мы развиваем кофейную

культуру в нашем городе, чтобы вы могли познать всю истину и палитру вкусов бодрящего кофе. Постигая этот кофейный «бум», мы не могли пройти мимо понятия «свежая обжарка», ведь именно свежее обжаренное зерно сможет передать всю насыщенность и вкус бодрящего напитка. Вы когда-нибудь задумывались, что могли бы почувствовать в глотке кофе нотки шоколада и ореха, лайма и цитруса? А ведь это реально! Теперь у вас есть уникальная возможность испытать эти фантастические ощущения в нашем новом пространстве территории кофе на Московской, 9. Каппинг и альтернатива перестанут казаться вам незнакомыми словами. Наши бариста, профессионалы своего дела, посветят вас во все тайны кофейной культуры, свежей обжарки и обучат мастерству каппинга. Но главное, что теперь вы сможете наслаждаться полюбившимся кофе не только в наших кофейнях, но и дома! Мы делимся с вами частичкой «кофейного блаженства» - частичкой «Кофе и шоколад»!



КОФЕ

ЭСПРЕССО

АМЕРИКАНО

КОФЕ GOURMET **NEW**

КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ

Кофе, приготовленный в турке на песке со специями

КЛАССИЧЕСКИЙ НА МОЛОКЕ

КАПУЧИНО

t° подачи капучино 60-70 °С

НА МОЛОКЕ НА СЛИВКАХ

ЛАТТЕ

КЛАССИЧЕСКИЙ ГРУШЕВО-МАЛИНОВЫЙ С ПОПКОРНОМ **NEW**

ФЛЕТ УАЙТ

РАФ

КЛАССИЧЕСКИЙ СОЛЁНАЯ КАРАМЕЛЬ КЕДРОВЫЙ С ШОКОЛАДОМ **NEW** ЛАВАНДОВЫЙ

Дополните Ваш кофе:

Сироп

Коньяк

Ликёр

Ассортимент уточняйте у официанта

30/60 мл 90/90 P
170/350 мл 110/160 P
170 мл 250 P

60/120 мл 110/160 P
60/120 мл 120/170 P

200/350 мл 150/200 P
200/350 мл 170/230 P

250/350 мл 160/210 P
250/350 мл 180/230 P
250/350 мл 180/230 P
220 мл 150 P

220/350мл 170/230 P
220/350мл 190/260 P
220/350мл 190/260 P
220/350мл 190/260 P

+30 P

+150 P

+150 P

Любой кофе вы можете заказать без кофеина.
Напитки, содержащие молоко, вы можете заказать:
- на маложирном молоке по той же цене
- на кокосовом молоке +80р (стандартный объем)
+100р (большой объем)



КОФЕ GOURMET
Сочетание классического американо и изысканных десертов «Pêche Mignon»



БЕЛЬГИЙСКИЙ
ТЁМНЫЙ
ШОКОЛАД

ПЕЧЕНЬЕ

МАКАРУН

ПИРОЖНОЕ
«ВАЛЕНТИНО»

КОФЕ / Любимые ароматы...

 КОФЕ ПО-ВАРШАВСКИ	60/200 мл	120/190 P
Авторский кофе. Эспрессо под сливочно-ванильной шапочкой		
МОККАЧИНО	220/350 мл	160/210 P
ГЛЯССЕ	220/350 мл	160/210 P
КОФЕЙНЫЙ ЦИТРУС	200 мл	150 P
Авторский капучино на апельсиновом фреше		
ЦИТРУСОВЫЙ БАУНТИ	250 мл	170 P
Сочетание цитрусового и кокосового вкуса с добавлением кофе		
 ИРЛАНДСКИЙ КОФЕ	200 мл	270 P
АФФОГАТО	110 мл	130 P
ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД	50/100 мл	90/160 P
<ul style="list-style-type: none"> ● Рекомендуем к большой порции шоколада: ● Мороженое ● Взбитые сливки ● Грецкий орех с изюмом 		
ШОКОЛАД С АРАХИСОМ И МАРШМЕЛЛОУ NEW	220 мл	170 P
ПЕРСИК В ШОКОЛАДЕ NEW	220 мл	170 P
ДОМАШНИЙ ШОКОЛАД С ВАНИЛЬЮ NEW	220 мл	170 P
КАКАО	220/350 мл	120/170 P
<ul style="list-style-type: none"> ● Рекомендуем добавить в какао: ● Маршмеллоу ● Соленую карамель ● Эспрессо 		
 КОКОСОВЫЙ КАКАО С БРЕНДИ	200 мл	220 P

Любой кофе вы можете заказать без кофеина.
 Напитки, содержащие молоко, вы можете заказать:
 - на маложирном молоке по той же цене
 - на кокосовом молоке +80р (стандартный объем)
 +100р (большой объем)

 В 2007 году бариста сети кофеен «Кофе и Шоколад» стал финалистом «Поволжского отборочного тура Российского чемпионата бариста 2008», выступая с авторским «Кофе по-варшавски».

 Напиток содержит алкоголь.



ДОМАШНИЙ ШОКОЛАД
С ВАНИЛЬЮ

ЗОЛОТО БРАЗИЛЬСКОЙ ЗЕМЛИ



«Вкус кофе прекрасен, но непонятен. Его нужно научиться понимать и любить, только при этом условии можно с упоением наслаждаться им в полной мере». Так сказал великий французский писатель Гюстав Флобер. Директор сети кофеен «Кофе и Шоколад» Ирина Башкирова и владелец холдинга Андрей Табояков рассказали о своей поездке в Бразилию, о процессе производства кофе и об эстетической стороне потребления напитка.

ЧТО ДЛЯ ВАС КОФЕ?

Ирина: Я не хочу говорить о кофе как о работе. Для меня кофе - это ритуал. Утренний ритуал, когда запах свежемолотого кофе заставляет проснуться, обеденный - во время беседы с друзьями и коллегами, иногда - вечерний, после ужина с семьей в кофейне. Кофе - совершенно уникальный напиток. А теперь, когда мы начали заниматься обжаркой зеленого зерна, приходится все больше погружаться в этот интересный мир разнообразных вкусовых ощущений. Вкус кофе в сотни раз богаче количеством сочетаний, чем вино. Для тех, кто стремится анализировать и описывать кофе, Ассоциацией Специалти Кофе и Всемирного Исследования Кофе разработано Колесо вкусов - отличный инструмент определения и толкования вкусовых нот в приготовленном напитке. Оно представляет собой набор дескрипторов для описания того, что Вы чувствуете.

Андрей: Кофе и вправду имеет много общего с вином. Есть кислотность, баланс, обилие вкусовых нот. Эко регион Бразилии - Серрадо, который мы посетили этим летом, считается «кофейным Бордо». Кофемашина не позволяет в полной мере ощутить вкус. Для этого

существуют альтернативные методы заваривания кофе, которые полнее раскрывают потенциал зерен, и вкусовые оттенки становятся более различимы.

ПОЧЕМУ ВЫ ПОЕХАЛИ ИМЕННО В БРАЗИЛИЮ?

Ирина: Мы работаем с зерном из разных стран - Эфиопии, Бразилии, Колумбии. Бразилия является крупнейшим в мире производителем и экспортером кофе. Мы посещали кофейные плантации, которые являются нашими поставщиками. В последние годы здесь наметился рост производства специалти кофе, особенно на плантациях, расположенных в горных районах с умеренным климатом, и на мелких семейных фермах. Так, в Минас-Жейрас, штате на юго-востоке, можно встретить как крупные механизированные фермы, так и небольшие хозяйства, где используются биодинамическое земледелие и ручной труд. Упорный труд мелких фермеров дает результат - очень приятные ноты в чашке, за что регион заслуженно добился признания во всем мире и получил в 2011 году от Федерального Правительства знак «Зарегистрированного географического наименования» (PGI) за заслуги в производстве специ-

алти кофе с высокими и разнообразными вкусовыми характеристиками.

Андрей: Мне было очень интересно посмотреть весь процесс производства кофе. Я многое для себя узнал. В Бразилии выращивание кофе - это семейное ремесло. Зачастую, название фермерского хозяйства - это фамилия семьи, которая занимается кофе. На производстве у них занята вся семья, от мала до велика. Еще бразильцы большие труженики, работают очень интенсивно. Фермы функционируют круглый год. Также было интересно посмотреть, как вживую выглядят молодые деревья. Нам показали то, что посадили в этом году. Кофе созревает один раз в год, в период, когда в Бразилии осень-зима.

КАК ПРОИЗВОДИТСЯ КОФЕ?

Ирина: Кофе высокого качества растет исключительно в определенных частях света: на высокогорье, в странах, расположенных на широте между тропиком Рака и тропиком Козерога - условно эту область называют «Кофейный пояс». Однако лучшие сорта кофе требуют куда большего, чем координаты на карте. На вкус кофе влияют окружающая среда, условия выращивания, забота и внимание фермеров. На плантациях мы ознакомились с различными технологиями обработки кофейного зерна. У каждого фермера свои секреты и традиции, которыми они с удовольствием с нами поделились.

После сбора кофейных ягод нужно отделить зеленое зерно от мякоти. Этот процесс отделения способен сильно влиять на вкус кофе. Существует три вида обработки зерна: *мытая* - с использованием воды, *сухая обработка* или *натуральная*, и изобретенная в Бразилии *полусухая* или *медовая обработка (хани)*, когда зерно сохраняет кислотность мытого кофе, а текстуру, сладость и земляные ноты берет от зерен, обработанных натуральным способом. Сушка ягод проводится на больших бетонных патио или на специальных столах. Очень поразила чистота бетонного покрытия, на котором сушится кофе. После того как кофе высохнет, его транспортируют с фермы в логистический центр кооператива. Там он проходит сложную процедуру оценки. Q-грейдеры (специалисты по оценке) поведут дегустацию (каппинг) - образцов обжаренного зерна, чтобы определить их качество и присвоить определенный балл. Они оценивают зерна от 0 до 100 баллов согласно критериям SCA. Чтобы получить статус специалти, зерно должно получить не менее 80 баллов.

Почему мы решили заняться обжаркой кофе. Чтобы полностью контролировать процесс получения идеальной чашки, мы решили сами освоить мастерство обжарки зеленого кофейного зерна. Обжаривание зерен - это один из наиболее важных процессов на долгом пути к чашке кофе. Обжарка - это мастерство, которое отвечает за проявление в полной мере вкусовых и ароматических свойств зерен кофе. Она создает в кофе новые ароматы и вкусы. Обжарщик индивидуально подходит к каждой партии и тестирует серии профилей обжарки до тех пор, пока не будет достигнут оптимальный результат, подчеркивающий характерные особенности происхождения зерна и его обработки.

Обжаренное зерно может хранить свой вкус и аромат не более 3 недель. Потом его аромат начинает улетучиваться. Кофе - продукт крайне нежный, а его аромат недолговечен, даже когда зерна не смолоты. Хорошее правило покупать ровно столько кофе, сколько вам нужно на неделю. Поэтому мы развешиваем только что обжаренный кофе в упаковки по 200 грамм - примерно такое количество кофе выпивается семьей дома за неделю.



КАКОЙ ИТОГ ВАШЕГО БРАЗИЛЬСКОГО ПУТЕШЕСТВИЯ?

Мы не только получили новые знания и деловые связи, но познакомились с богатой культурой этой замечательной страны и приобрели новых друзей. Процесс выращивания и обработки кофейных зерен тяжелый и трудоемкий, но он заряжен теплом и энергией людей, которые полностью отдаются своему делу. Мы очень хотим, чтобы посетители «Кофе и Шоколад» наслаждались только качественным кофе, который мы отобрали с лучших плантаций Бразилии, и в любое время дня могли получить свою идеальную чашку кофе! В заключении хотелось бы сказать, что если вы ищете хороший сорт натурального кофе, в меру крепкий, с ярким вкусом, хорошим ароматом, вам точно стоит обратить свое внимание на бразильский кофе! Он обязательно найдет местечко и на кухне, и в сердце каждого любителя бодрящего напитка.

Чай

ЧЁРНЫЙ ИНДИЙСКИЙ	450 мл	160 P
ЭРЛ ГРЕЙ Черный чай с добавлением натурального бергамотового масла	450 мл	160 P
ЗЕЛЁНЫЙ КИТАЙСКИЙ	450 мл	160 P
ЗЕЛЁНЫЙ С ЖАСМИНОМ	450 мл	160 P
НАГЛЫЙ ФРУКТ Фруктовая смесь из гибискуса, кусочков яблок, изюма, шиповника, с добавлением цукатов и лепестков василька	450 мл	160 P
ИВАН-ЧАЙ	450 мл	160 P
Рекомендуем добавить в чай:		
Цедра апельсина, ромашка, чабрец, имбирь, мята		+20 P
Облепиха, малина, клюква		+40 P
Мёд		+50 P
ВАРЕНЬЕ Ассортимент уточняйте у официанта	70 г	70 P

Чай без чая

ОБЛЕПИХА-ИМБИРЬ	500 мл	200 P
ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА-РОЗМАРИН	500 мл	200 P
КЛЮКВА-ГРЕЙПФРУТ	500 мл	200 P
ВИШНЯ-МАРАКУЙЯ NEW	500 мл	200 P
АПЕЛЬСИН-ШОКОЛАД NEW	500 мл	200 P



@1deliciousfood_1
Самое атмосферное, радушное
и вкусное заведение на мой взгляд

ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА – РОЗМАРИН

ВИШНЯ – МАРАКУЙЯ

АПЕЛЬСИН – ШОКОЛАД

Глинтвейны



КЛАССИЧЕСКИЙ

АПЕЛЬСИНОВЫЙ

18+	КЛАССИЧЕСКИЙ	250 мл	230 Р
18+	ЗИМНЯЯ САНГРИЯ ВИШНЁВЫЙ	250 мл	230 Р
18+	АПЕЛЬСИНОВЫЙ NEW	250 мл	230 Р
18+	МАЛИНА/МЯТА NEW	250 мл	230 Р

Кисели



ЛИМОННЫЙ ПАЙ

ВИШНЁВЫЙ

МАЛИНОВЫЙ
С ШОКОЛАДОМ

ВИШНЁВЫЙ	250 мл	100 Р
БАНАНОВЫЙ	250 мл	100 Р
ЯБЛОЧНЫЙ ПАЙ NEW	250 мл	100 Р
ЛИМОННЫЙ ПАЙ NEW	250 мл	100 Р
МАЛИНОВЫЙ С ШОКОЛАДОМ NEW	250 мл	100 Р

Обершейки

ШОКОЛАДНЫЙ ЧАРЛИ	340мл	350 P
ВОЗДУШНАЯ ЭДДИ	340мл	350 P
МАРМЕЛАДНАЯ ЛАЙМА	340мл	350 P
КЛАССИЧЕСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ	300 мл	140 P

Дополните Ваш коктейль:
Ягода (вишня; клубника; ч. смородина)
Сироп
Сгущенное молоко с печеньем
Шоколад
Банан
Эспрессо

+30 P

Напитки

ЛИМОНАД КЛАССИЧЕСКИЙ	550 мл	160 P
ЛИМОНАД МАЛИНОВЫЙ	550 мл	180 P
АПЕЛЬСИНОВЫЙ ФРЕШ	200 мл	180 P
ЯБЛОЧНЫЙ ФРЕШ	200 мл	180 P
ГРЕЙПФРУТОВЫЙ ФРЕШ	200 мл	180 P
МОРКОВНЫЙ ФРЕШ СО СЛИВКАМИ	200 мл	180 P
СОК В АССОРТИМЕНТЕ	200 мл	80 P

ВОДА

ВОЛЖАНКА	330 мл	130 P
ПЕПСИ	250 мл	130 P
ПЕРЬЕ	330 мл	180 P

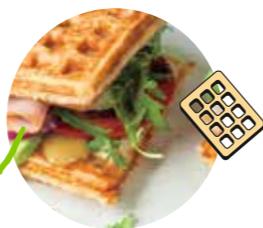
ДЕТОКС

ДЕТОКС #1 АПЕЛЬСИН/СВЕКЛА	220 мл	170 P
ДЕТОКС #2 ЯБЛОКО/МАЛИНА	220 мл	170 P
ДЕТОКС #3 ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА/МЯТА	220 мл	170 P



Салаты

/ СОЧНЫЕ МИКСЫ



Блюда с этим значком Вы можете заказать на бельгийской вафле +40P

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ / В меню с 2004 года / ХИТ

Сладкий перец, листья китайского салата, томат, салат латук, сыр «Пармезан», пряные крутоны

270 г 270 P

С СЁМГОЙ

250 г 330 P

С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

250 г 370 P

Соус на Ваш выбор: пикантный или салатный

САЛАТ В ГРЕЧЕСКОМ СТИЛЕ NEW

Огурец, томаты, сладкий перец, оливки, маслины, салатный лук, сыр «Фета», микс салатов. Заправляется греческим соусом

230 г 220 P

САЛАТ С ЗАПЕЧЕННОЙ СВЕКЛОЙ С СОУСОМ ИЗ ТУНЦА

Запеченная свекла, обжаренный картофель, микс салатов, яйцо пашот. Заправляется соусом из тунца

250 г 190 P

Рекомендуем дополнить Ваш салат:

Куриное филе

100 P

Сёмгапряного посола

140 P

Тигровые креветки

200 P

САЛАТ С КИНОА, АВОКАДО, СВЕЖИМИ И ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ NEW

Киноа, печеный кабачок, баклажан, болгарский перец, авокадо, томатами, огурец, морковь, микс салата. Заправляется горчично-йогуртовым соусом.

275 г 230 P

САЛАТ С ГРЕЙПФРУТОМ И СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ

Огурец, томаты, шампиньоны, томаты черри, болгарский перец, грейпфрут, семечки тыквенные. Заправляется соусом карри.

270 г 230 P

САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ И ЯЙЦОМ ПАШОТ NEW

Томленая говяжья вырезка, огурец, вяленые томаты, сельдерей, обжаренные картофельные дольки, микс салата, печеные шампиньоны. Заправляется сырно-сливочным соусом.

270 г 250 P

РЕКОМЕНДУЕМ К САЛАТУ БУЛОЧКУ ПШЕНИЧНУЮ/РЖАНО-ПШЕНИЧНУЮ

50 г 30 P



САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ И ЯЙЦОМ ПАШОТ на бельгийской вафле



САЛАТ С СЁМГОЙ, ЗАПЕЧЕННОЙ СВЕКЛОЙ И СОУСОМ ИЗ ТУНЦА



САЛАТ С КИНОА, АВОКАДО, СВЕЖИМИ И ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ



САЛАТ В ГРЕЧЕСКОМ СТИЛЕ

Супы / НАТУРАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

ДАНТЕ / В меню с 2004 года / Пикантный томатный суп с куриным филе и сладким перцем. Подается с гренками	250/50 г	180 Р
СЕН-ЖЕРМЕН / В меню с 2004 года / Сливочный суп с шампиньонами. Подается с пряными крутонами	220/20 г	230 Р
КОНСОМЕ  Куриный бульон с домашней лапшой и зеленью. На Ваш выбор: с курицей или грибами	250 г	130 Р
ТОМ КХА Суп на основе кокосового молока с тигровыми креветками, куриным филе, шампиньонами, кабачком, болгарским перцем.	250 г	250 Р
РЕКОМЕНДУЕМ К СУПУ БУЛОЧКУ пшеничную/ржано-пшеничную	50 г	30 Р



ТОМ КХА



@_nadya_888 В перерывах на обед всегда хочется где-то вкусно и приятно посидеть, и конечно, чтобы интерьерчик был что надо)



с 2004 года
Мы приготовили
41 581 Данте
и 74 282 супов
Сен-Жермен

ТОМАТНЫЙ СУП
ДАНТЕ

ПАСТА

СПАГЕТТИ	170 г	30 Р
ФАРФАЛЛЕ	170 г	50 Р
ФЕТТУЧЧИНЕ	170 г	70 Р

НАПОЛНИТЕЛИ К ПАСТЕ

Подаются с сыром «Пармезан»

ГОВЯДИНА В ТОМАТНОМ СОУСЕ С КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ NEW	130 г	230 Р
КУРИНОЕ ФИЛЕ С ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ В СЫРНОМ СОУСЕ	170 г	160 Р
КАРБОНАРА С БЕКОНОМ И СЛИВКАМИ ХИТ 	100 г	180 Р
ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ	100 г	250 Р
НЕРКА С СЫРОМ «ФЕТА» В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ	130 г	250 Р

 @alina_chebo Все знают, что я люблю вкусно покушать. Здесь моя любимая паста и капучино с кокосовым сиропом и корицей.



СПАГЕТТИ С ГОВЯДИНОЙ В ТОМАТНОМ СОУСЕ
С КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ



ФЕТТУЧЧИНЕ КАРБОНАРА
С БЕКОНОМ И СЛИВКАМИ



ФЕТТУЧЧИНЕ С НЕРКОЙ И СЫРОМ «ФЕТА»
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Блюда с этим значком
Вы можете заказать на
бельгийской вафле +40P

БИТОЧКИ КУРИНЫЕ С ОВОЩАМИ 230 P
270 г
Нежные биточки из куриного
филе с шампиньонами, сладким
перцем, кабачком



**КУРИНОЕ ФИЛЕ СО СТРУЧКОВОЙ
ФАСОЛЬЮ И КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ** 230 P
230 г
Куриное филе томленое с болгарским пер-
цем, стручковой фасолью, консервированной
кукурузой, имбирем, кедровыми орешками
и тыквенными семечками



АЙРИШ СТЬЮ 300 P
300 г
Говяжьи щёчки, томленные в темном
пиве с овощами. Подаются с карто-
фельным пюре



**МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ
В СОУСЕ ИЗ ХРЕНА С ТОЛЧЕНЫМ
КАРТОФЕЛЕМ** 280 P
260 г





MARTIN GARRIX
SELAH MARLEY



ТРИУМФ МОЛЛ
1 ЭТАЖ, 397-557

Бельгийские вафли



БЕЛЬГИЙСКАЯ ВАФЛЯ
С БАНАНОМ



БЕЛЬГИЙСКАЯ ВАФЛЯ
С ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ,
СОУСОМ ИЗ ЧЁРНОЙ
СМОРОДИНЫ



БУРВАФЛЯ



БЕЛЬГИЙСКАЯ ВАФЛЯ
С КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ
В ОРЕХОВО-СЛИВОЧНОМ
СОУСЕ

@tomasona Здесь всегда можно расслабиться и не думать ни о чем! Спасибо



С ТВОРОГОМ И ВИШНЕВЫМ СОУСОМ	300 г	190 Р
С БАНАНОМ	320 г	220 Р
ОВЕРШЕЙК	320 г	260 Р
С ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ, СОУСОМ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ NEW	300 г	220 Р
«ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ» ХИТ!	290 г	220 Р

БУРВАФЛЯ NEW	200 г	220 Р
Куриная котлета, соус тар-тар, листья китайского салата, вяленые томаты, огурец.		
С КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ	260 г	220 Р
В ОРЕХОВО-СЛИВОЧНОМ СОУСЕ ХИТ!		
С КАРТОФЕЛЕМ И СЁМГОЙ	220 г	290 Р

КРЕПЫ

С ТВОРОГОМ

Соус на Ваш выбор: вишнёвый или малиновый

300 г 150 Р

С БАНАНОМ И КАРАМЕЛЬЮ

Подаётся с шариком мороженого, солёной карамелью, арахисом и хрустящими хлопьями

320 г 180 Р

«ЯБЛОЧНО-ВИШНЁВЫЙ СТРУДЕЛЬ»

Яблоко, вишня и банан, томлёные в сливочно-ванильном соусе, с шариком мороженого

320 г 180 Р

С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ

300 г 180 Р

С КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ

210 г 180 Р

С ЯЙЦОМ, БЕКОНОМ И СЫРОМ

185 г 180 Р



КРЕП С БАНАНОМ И КАРАМЕЛЬЮ



КРЕП «ЯБЛОЧНО-ВИШНЕВЫЙ СТРУДЕЛЬ»

@hipsteranimal Немного хрустящий блинчик, теплый нежный творог и кисло-сладкий вишневый соус



КРЕП С ЯЙЦОМ, БЕКОНОМ И СЫРОМ

Девочки любят шоколад



«...девочки любят шоколад!» Надин даже вздрогнула от этого звенящего негодованием голоса. «Почему?» – ответила рассеянно вторая из подруг, стоявших у витрины с тортами.

«Да потому, что шоколад – это страсть, удовольствие и ... ммм ... и предвкушение!» – торжествующе заключила маленькая брюнетка и, взмахнув рукой, чуть не сбила

свою же шляпку, чудом держащуюся на копне жестких волос.

«Анели, а ты уверена, что для нашей Лоры нужно именно предвкушение или страсть? По-моему, она больше любит интриги», – спокойный ровный голос принадлежал русоволосой девушке без макияжа. Да и зачем лишняя краска таким глубоким синим глазам?

Надин стала внимательно прислушиваться к диалогу двух подруг. Ведь она уже минут 10 стояла около витрины со сладостями, пытаясь ответить самой себе на вопрос: «Какое же пирожное взять сегодня?»

Богатый выбор кружил голову. Может быть «Куве», вкус которого раскрывается в шоколадном бисквите и муссе из темного шоколада, соперничающими в нежности со вкусами мангового желе и лесных ягод? А может быть, трогательный «Дезир», похожий на бархатную коробочку для бриллиантового колечка, а на деле – воздушное малиновое парфе с тающим желе из земляники, лежащим сладким облаком на тонком миндальном бисквите. Или насыщенный новогодний вкус Роше Нуазет. Это самое любимое ореховое пирожное Надин – обволакивающий фундучно-шоколадный мусс с хлопьями хрустящего бисквита как нельзя лучше подходит к любимому Латте...

Надин вздохнула – что же купить сегодня? Роковую красотку Руж э Нуар? Вот уж где страсть – темный шоколад с малиной, украшен алым лепестком и ягодкой малины... а можно – ежевикой... или фезалисом!

«Так! Решено! Сегодня я возьму «Шоколадное облако»! Ведь сегодня я еду к маме. А это классическое заварное пирожное с хрустящей шоколадной корочкой, а внутри в сливочном заварном креме притаились кусочки темного бельгийского шоколада. Всё, как любят девочки – шоколад и интрига!»

... Надин уже уходила с коробочкой пирожных и слышала, как две подружки воодушевленно выбирают – какими фруктами и фигурками украсить торт для Лоры. И какую загадку в него добавить.

Ведь в кондитерской «Пеше Миньон» можно воплотить любую фантазию!



Россия, Саратов
пр. Кирова, 20
(8452) 260-257

1-й Соколовгородский пр-д, 5
(р-н Парка Победы)
(8452) 543-123

ул. Волжская, 23
(8452) 744-502

ул. Радищева, 25
(8452) 255-007

ТРЦ «Тау Галерея»
(8452) 744-302

(8452) 255-003



konditerskaya pechemignonru

pechemignonru | www.pechemignon.ru

Десерты

Предлагаем вашему вниманию линейку авторских десертов из нашей кондитерской «Pêche Mignon», которые изготавливаются только из натуральных продуктов без использования пищевых добавок, красителей и консервантов.

«КРАСНЫЙ БАРХАТ» ХИТ! 	130 г	185 Р
Мягкая текстура кремowego сыра в сочетании с нежным ярким бисквитом и малиновым джемом		
«ВЕНЕЦИЯ-ТИРАМИСУ»	100 г	185 Р
Любимый сливочный вкус с кофейными нотами теперь в новой форме		
«РУЖ Э НУАР»	120 г	180 Р
Шоколадный бисквит, пропитанный малиновым сиропом, с малиной и насыщенным муссом из тёмного шоколада		
«ДЕЗИР»	90 г	180 Р
Нежный малиновый мусс с добавлением сливок в сочетании с земляничным желе на тонком миндальном бисквите		
БРАЗИЛЬСКИЙ МОРКОВНЫЙ КЕКС NEW	130 г	119 Р
Сдобный насыщенный кекс на основе свежей моркови		
«ТРУВЕ» NEW	110 г	180 Р
Пласты фундучного декуза прослоены кремом ганаш на основе бельгийского молочного шоколада.		
«ДВА ШОКОЛАДА» NEW	160 г	149 Р
Сочетание двух муссов из темного и белого шоколада с бисквитом, пропитанным ромовым сиропом.		
ВИШНЕВО-ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ	105/40 г	150 Р
Тончайшее тесто и нежная начинка из кисло-сладких яблок, вишни и миндального ореха. Подается с шариком мороженого		

* В связи с использованием натурального сырья в пирогах могут присутствовать косточки ягод и частички перегородок орехов. Просим Вас быть внимательными!

Мороженое

ПЛОМБИР	50 г	50 Р
ЧЁРНОСМОРОДИНОВОЕ	50 г	50 Р
МАЛИНОВОЕ	50 г	50 Р
СОЛЁНАЯ КАРАМЕЛЬ	50 г	50 Р
<p>Дополните Ваше мороженое:</p> <p>Сироп / тёртый шоколад +30 Р</p> <p>Кедровый орех / грецкий орех +50 Р</p>		
С СОЛЁНОЙ КАРАМЕЛЬЮ И ХРУСТЯЩИМИ ХЛОПЬЯМИ	120 г	150 Р
С ШОКОЛАДОМ, ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ И БАНАНОМ	180 г	150 Р
С ФРУКТАМИ И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ	235 г	150 Р
Апельсин, банан, киви, яблоко, виноград		



«ДВА ШОКОЛАДА»

«ТРУВЕ»

«РУЖ Э НУАР»

«ДЕЗИР»

PARA'S IRISH PUB

ДЕЛОВАЯ ВСТРЕЧА,
КОНФЕРЕНЦИЯ
ИЛИ ПРОСТО
ХОРОШАЯ
КОМПАНИЯ?

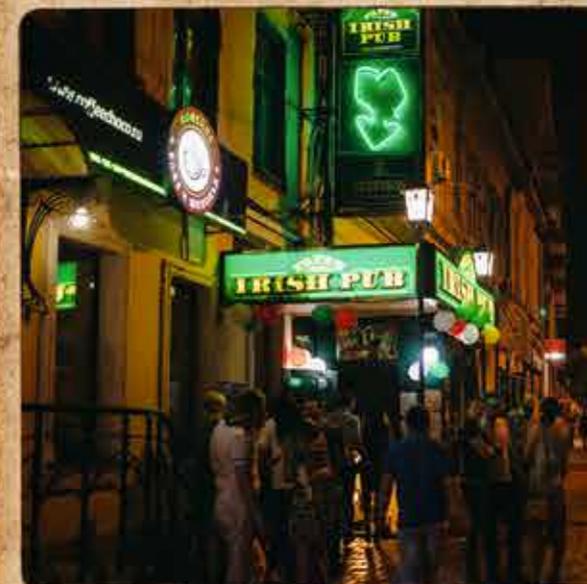


ПОВОД
СОБРАТЬСЯ!



СОСКУЧИЛИСЬ ПО ПРАЗДНИКУ?

ТОГДА ВАМ К НАМ!



ВЕДЬ
IRISH PARA'S PUB - ЭТО
ПОВОД
СОБРАТЬСЯ!



ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ
СЕБЯ ЛЮБИМОГО
ИЛИ ПРАЗДНИК,
КОТОРЫЙ
НЕВОЗМОЖНО
ОБОЙТИ СТОРОНОЙ?



А ЕЩЕ ЭТО
ЕЖЕНЕДЕЛЬНЫЕ PARA'S PARTY,
ЗАЖИГАТЕЛЬНЫЕ ТАНЦЫ
И ТЕМАТИЧЕСКИЕ ВЕЧЕРИНКИ.

Кирова, 20
Московская, 9
тел.: 255-002



Дома тепло
и уютно
с кофе



WWW.COFFEECHOCO.RU

  COFFEECHOCOLAD
 COFFEECHOCO.RU

ОТМЕЧАЙТЕ НАС НА СВОИХ
ФОТОГРАФИЯХ И СТАВЬТЕ
ПРАВИЛЬНЫЙ ХЕШТЕГ:
#КОФЕИШОКОЛАД

Этот буклет носит рекламный характер. Все полные сведения о весе блюд, способе их приготовления, калорийности, а так же полный прейскурант находятся в «Папке потребителя». Все цены указаны в рублях.